

ALMENADA ROBLE

Variedad de uva: Tempranillo de las regiones de Ribera del Duero y Toro

Edad del viñedo: 15 - 25 años

Crianza en bodega:

6 meses en bodega de roble francés y americano

Elaboración:

Vendimia manual y selección de uvas en el viñedo. Despalillado, fermentación alcohólica en presencia de los hollejos y control riguroso de temperaturas, no superándose en ningún caso los 28°C. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable, posteriormente se clarifica ligeramente y trasiega a barricas.

Análisis sensorial:

Color rojo guinda con algunos tonos violáceos, signo inequívoco de su juventud. La nariz es fragante, con diversidad de tonos frutales (frambuesa, arándanos, zarzamoras) y especiados (pimienta). También destaca un amable toque de vainilla y tostados, fruto de su paso por la bodega.

La boca es amplia, larga, agradable. Es un vino sabroso, bien domado, que no deja sentir aristas a su paso, persistente y largo de sabores. En conjunto es un vino muy elegante, fácil de beber, suave y armonioso.

Gastronomía:

Acompaña a carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras, barbacoas, embutidos y quesos de media curación.

- Temperatura de consumo: 15 - 17 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°C, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 5 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos
- Apto para veganos.



Ctra. Madrid-Coruña km. 173.5 - 47490 Rueda, SPAIN. Tel. +34983868057 ; grupoyllera@grupoyllera.com



@grupoyllera



@grupoyllera



@bodegas_yllera

www.grupoyllera.com